



BIANCO N°



TILLI Bianco IGT Terre di Chieti è la scommessa su un vitigno internazionale, il Viognier, su una vigna posizionata sulle colline fronte Maiella spronata a regalare attraverso i suoi grappoli profumi colori e dolcezza tipici di questa varietà. L'unione con Sauvignon e Trebbiano d'Abruzzo ne arricchiscono rispettivamente profumi e robustezza. Espressione della voglia di innovazione dell'Azienda Tilli, l'intento è quello di raggiungere, attraverso opportune scelte agronomiche ed enologiche, una produzione di alto livello confrontandosi non solo con la tradizione degli autoctoni ma anche con varietà internazionali di grande valore.

Produzione limitata racchiusa in 1000 bottiglie ognuna identificata col numero progressivo in etichetta dalla bottiglia 001 alla bottiglia 999.

Ad ognuno il suo numero fortunato!

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO:** 410 Mt slm
- **ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Ovest
- **TERRENO:** Argilloso, ricco di scheletro
- **UVE:** 75% Viognier 15% Sauvignon 10% Trebbiano
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO:** 4000
- **RESA:** 100 q/ha
- **VENDEMMIA:** Prima settimana di Ottobre con raccolta manuale
- **VINIFICAZIONE:** I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice tutti insieme, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox di 15 Hl ad una temperatura tra i 13 ed i 16°C.
- **AFFINAMENTO:** 3 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino brillante, con sfumature tendenti al dorato, di buona consistenza. Caratterizzato da profumi floreali e al tempo stesso fruttati quali mughetto, petali di rosa bianca, albicocca e pesca gialla. Al palato è fresco, rotondo, di delicata sapidità e buona persistenza. Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, al sushi, si sposa bene anche con i crostacei. Accompagna armonicamente anche le carni bianche.
- **MODO DI SERVIRLO:** Si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8° e i 10°C.
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% Vol.

